Bedienungsanweisung DE

Instructions for Use EN

MCX 45 BIT





Werter Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass dieser moderne, funktionelle und praktische Mikrowellenofen, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihres Mikrowelleherdes bessere Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

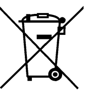
Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung ... 3
Vor der Installation ... 3
Nach der Installation ... 3
Sicherheitshinweise ... 4
Die Vorteile der Mikrowelle ... 6
Beschreibung des Geräts ... 7
Grundeinstellungen ... 8
Einstellen der Uhr ... 8
Einblenden/Ausblenden der Uhr ... 8
Sicherheitsverriegelung ... 9
Anhalten des Drehtellers ... 9
Grundfunktionen ... 10
Mikrowelle ... 10
Grill ... 10
Mikrowelle + Grill ... 11
Heißluft ... 11
Mikrowelle + Heißluft ... 12
Grill + Umluft ... 12
Sonderfunktionen ... 13
Auftauen nach Zeit (manuell) ... 13
Auftauen nach Gewicht (automatisch) ... 14
Sonderfunktion P1: Erwärmen von Speisen ... 15
Sonderfunktion P2: Kochen ... 16
Sonderfunktion P3: Auftauen und Kochen ... 18
Benutzung des Bräunungstellers ... 19
Während des Betriebs... ... 20
Kochvorgang unterbrechen ... 20
Einstellungen ändern ... 20
Ende des Kochvorgangs ... 20
Auftauen ... 21
Kochen mit der Mikrowelle ... 23
Zubereitung mit dem Grill ... 25
Welche Art von Geschirr kann benutzt werden? ... 28
Funktion Mikrowelle ... 28
Funktion Grill ... 28
Funktion Mikrowelle + Grill ... 28
Aluminiumgefäße und Folien ... 28
Deckel ... 28
Reinigung und Wartung des Geräts ... 30
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun? ... 32
Lampenwechsel ... 32
Technische Eigenschaften ... 33
Funktionsbeschreibung ... 33
Spezifikation ... 33
Einbau ... 66

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

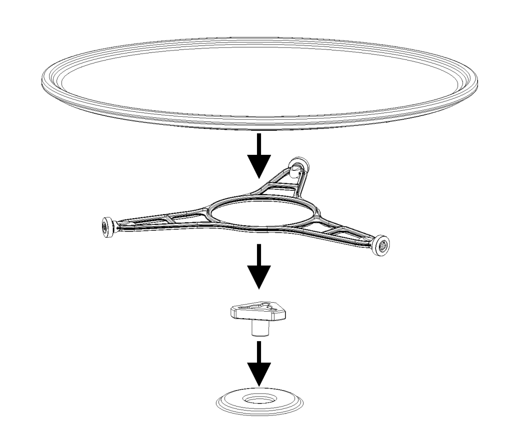
ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Führen Sie das Kupplungsstück in der Mitte des Garraumes ein und legen Sie den Rollring sowie den Drehteller so auf, dass dieser einrastet. Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind. **Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.**



Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise



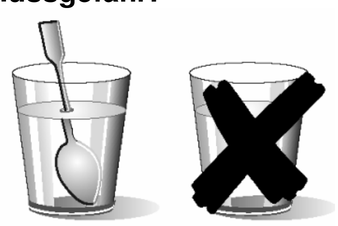
- **Achtung!** Verwenden Sie das Backblech nicht bei aktivierter Mikrowellenfunktion oder kombinierter Mikrowellenfunktion.
- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, insbesondere bei der Verwendung von Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien. Diese können verkohlen und sich entzünden. BRANDGEFAHR!
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, halten Sie die Tür geschlossen, um das Feuer zu ersticken. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- **Achtung!** Reiner Alkohol oder alkoholische Getränke dürfen nicht in der Mikrowelle erwärmt werden. BRANDGEFAHR!
- **Achtung!** Erhitzen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in geschlossenen Behältern, da diese leicht explodieren können.
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis geeignet, es sei denn, diese Personen unterliegen in Bezug auf den Gebrauch des Geräts der Aufsicht oder Unterweisung einer für die Sicherheit zuständigen Person.
- **Achtung!** Es muss sichergestellt werden, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- **Achtung!** Falls das Gerät über eine Kombifunktion verfügt (Mikrowelle mit anderen Erwärmungsmethoden), dürfen Kinder das Gerät aufgrund der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht verwendet werden, falls

- die Tür nicht richtig verschlossen ist,
- die Türangeln beschädigt sind,
- die Kontaktflächen zwischen Tür und Gerätevorderseite beschädigt sind,
- die Glasscheibe beschädigt ist oder
- im Inneren des Geräts häufig Funken sprühen, obwohl sich kein Metallgegenstand darin befindet.

- Das Gerät **darf erst wieder verwendet werden,** nachdem es von einem Techniker des Kundendiensts repariert wurde.
- Das Gerät erhitzt sich bei Gebrauch. Der Umgang mit dem Gerät sollte so vorsichtig wie möglich erfolgen, das Berühren der Heizelemente im Inneren des Geräts vermieden werden.
- Achtung! Verbrennungsgefahr: Kinder fernhalten.

Vorsicht!

- **Erwärmen Sie Babynahrung oder -flüssigkeiten in Flaschen oder Bechern ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen die Nahrung gut verrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor sie diese dem Kind verabreichen. VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Um das Überhitzen oder Verbrennen von Nahrung zu verhindern, sollten **kleine Mengen** nicht zu lange oder auf zu hoher Stufe erwärmt werden. Eine Brötchen kann beispielsweise bereits nach drei Minuten anbrennen, wenn die Leistungsstufe zu hoch eingestellt wurde.
- Beim Toasten sollte nur die Grillfunktion verwendet und das Gerät ständig beaufsichtigt werden. Beim Toasten von Brotscheiben mit einer Kombifunktion fängt das Brot innerhalb kurzer Zeit Feuer.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzkabel anderer elektrischer Geräte niemals in der heißen Tür oder im Gerät steckenbleiben. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



Vorsicht beim Erhitzen von Flüssigkeiten!

Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch etc.), die kurz vor dem Siedepunkt sind und plötzlich herausgenommen werden, können überschwappen. VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGSGEFAHR!

Um dies zu verhindern sollten Sie beim Erhitzen im Gefäß einen Teelöffel oder Glasstäbe verwenden.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt!

Es sollte nur für die Zubereitung von Mahlzeiten verwendet werden.

Durch das Befolgen der nachstehenden Anweisungen wird einer Beschädigung des Geräts oder der Entstehung sonstiger Gefahrensituationen vorgebeugt.

- Schalten Sie das Gerät nicht ohne **Kupplungsstück**, **Roll ring** und **Drehteller** ein.
- Schalten Sie die Mikrowelle nie im Leerzustand ein. Falls sich keine Nahrung darin befindet, kann dies zu Überlastung und möglicherweise Schäden am Gerät führen. BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- **Bei Programmiertests** sollte sich stets ein Glas Wasser im Mikrowellenherd befinden. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Die **Lüftungsöffnungen** sollten nie verdeckt oder verstopft werden.
- Verwenden Sie ausschließlich **mikrowellengeeignetes Geschirr**. Prüfen Sie vor der Verwendung von Geschirr und Behältnissen in der Mikrowelle, ob diese mikrowellengeeignet sind (siehe Abschnitt über Geschirrarten).
- **Entfernen Sie niemals die Glimmerabdeckung an der Decke des Innenraums!** Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie im Inneren des Mikrowellenherds **keine brennbaren Gegenstände** auf, da diese sich beim Einschalten des Geräts entzünden können.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer**.
- **Eier mit Schale** und **gekochte, ganze Eier** dürfen nicht in Mikrowellenherden erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum **Frittieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur eines in einer Mikrowelle erhitzten Öls zu kontrollieren.
- **Zur Vermeidung von Verbrennungen** sollten Sie beim Umgang mit Geschirr und Berühren des Geräteinneren stets Topfhandschuhe tragen.
- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür.** Dies kann zu Schäden am Gerät – insbesondere im Bereich der Türangeln – führen. Die Tür hält einer maximalen Belastung von 8 kg stand.
- Der Drehteller und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diesen Wert nicht, um Schäden zu vermeiden.

Reinigung:

- **Achtung!** Der Mikrowellenherd muss regelmäßig gereinigt werden. Bei der Reinigung sind sämtliche Essensreste zu entfernen (siehe Abschnitt über Gerätereinigung). Wird der Mikrowellenherd nicht ordnungsgemäß sauber gehalten, kann die Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden. **Dies kann zur Verringerung der Lebensdauer des Geräts und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.**
- **Achtung!** Beim Reinigen des Türglases keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und somit zum Zersplittern des Glases führen können.
- Die Kontaktflächen der Tür (Vorderseite des Garraums und Innenseite der Türen) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Reinigung unter dem Punkt „Reinigung und Wartung des Geräts“.

Im Falle einer Reparatur:

- **Achtung – Mikrowellen! Das Gerätegehäuse darf nicht entfernt werden.** Reparaturen oder Wartungsarbeiten durch nicht vom Hersteller befugte Personen sind gefährlich.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller, autorisierten Vertretern oder für diese Aufgabe qualifizierten Technikern ausgetauscht werden. Auf diese Weise kann Gefahrensituationen vorgebeugt werden. Zudem sind für derartige Arbeiten Spezialwerkzeuge erforderlich.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, insbesondere an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker durchgeführt werden.

Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden.

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

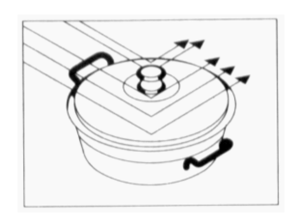
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

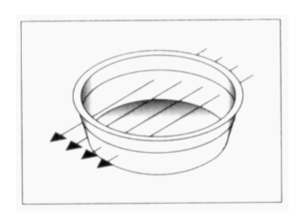
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

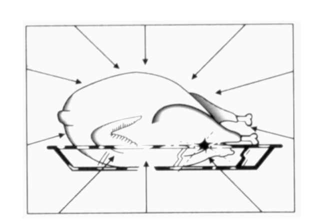
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert, ...



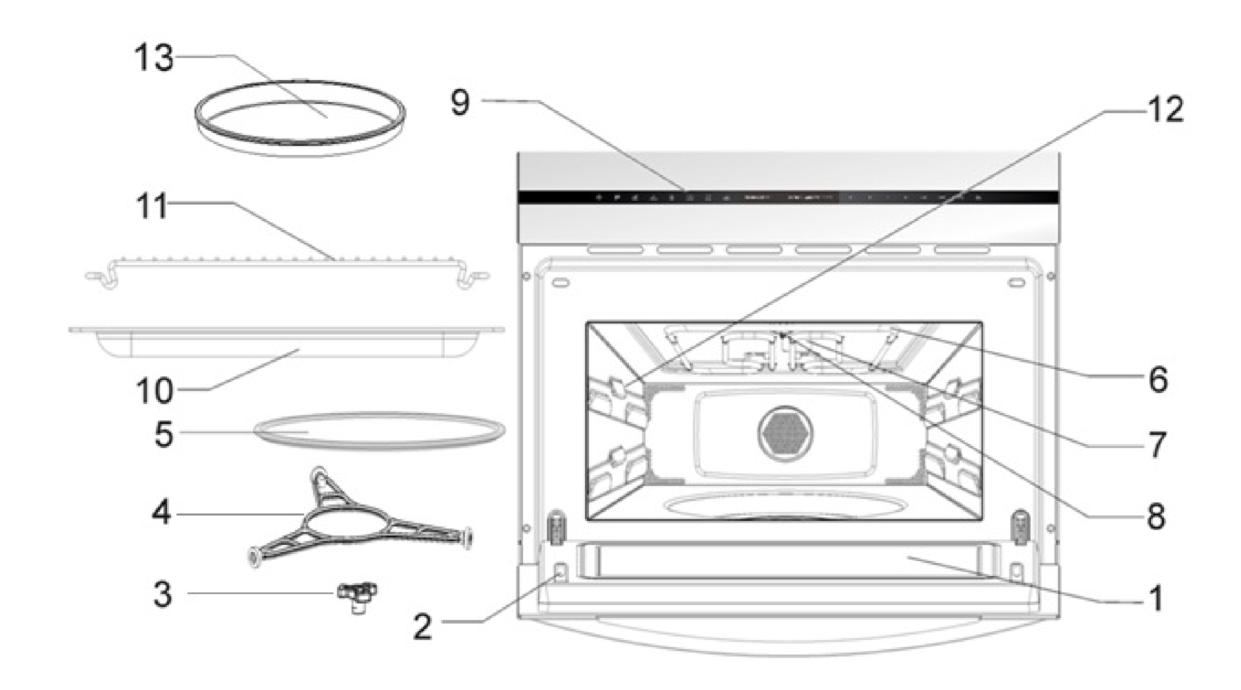
... durchdringen Glas und Porzellan ...



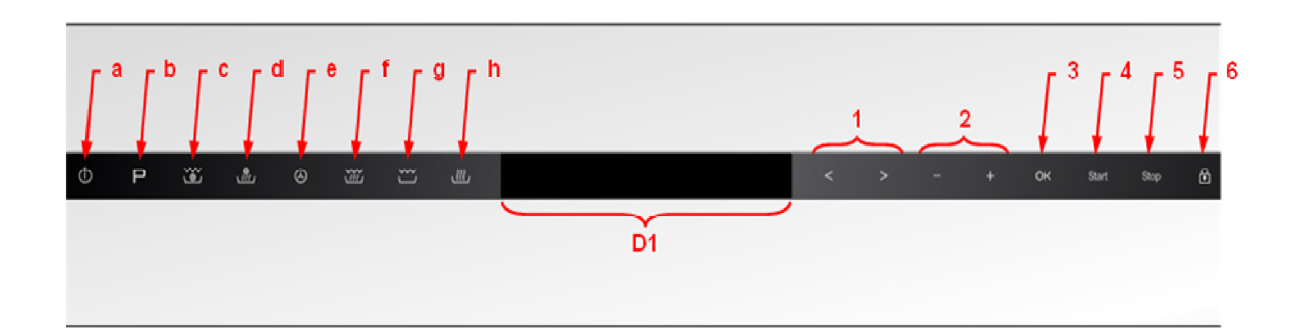
... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Beschreibung des Geräts



1. – Türglas
2. – Sicherheitsverriegelungen
3. – Kupplungsstück
4. – Roll ring
5. – Drehteller
6. – Grill
7. – Glimmerabdeckung
8. – Lampe
9. – Bedienfeld
10. – Glasfettpfanne
11. – Grillrost
12. – Seitenauflagen
13. – Bräunungsplatte



a – Ein/Aus-Schalter
b –Taste für Automatik-Programme
c – Funktionstaste Grill mit Umluft
d – Funktionstaste Mikrowelle + Heißluft
e – Funktionstaste Heißluft
f – Funktionstaste Mikrowelle und Grill
g – Funktionstaste Grill
h – Funktionstaste Mikrowelle

1 – Tasten „Links“ und „Rechts“
2 – Tasten „+“ und „–“
3 – Bestätigungstaste
4 – Start-Taste
5 – Stop-Taste
6 – Verriegelungstaste
D1 – Display

Grundeinstellungen

Einstellen der Uhr

Das Blinken der Uhrzeit beim erstmaligen Einschalten des Geräts oder nach einem Stromausfall zeigt an, dass die eingestellte Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Tasten „**+**“ und „**–**“ drei Sekunden lang gedrückt. Die Stundenanzeige blinkt auf (die Schritte 1 und 2 sind nicht erforderlich, wenn Sie das Mikrowellengerät zum ersten Mal anschließen oder wenn ein Stromausfall aufgetreten ist).
3. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ die Uhrzeit (Stunde) ein.
4. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Stunde) durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Minutenanzeige leuchtet auf.
5. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ die Uhrzeit (Minuten) ein.
6. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Minuten) durch Drücken der Bestätigungstaste.

Einblenden/Ausblenden der Uhr



Wenn Sie die Zeitanzeige als störend empfinden, können Sie sie wie folgt ausblenden:

1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Bestätigungstaste drei Sekunden lang gedrückt. Die Zeitanzeige erlischt.

Wenn Sie die Zeitanzeige wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Grundeinstellungen

Sicherheitsverriegelung

Sie können den Betrieb des Geräts sperren (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Betrieb des Geräts zu sperren:

1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Verriegelungstaste drei Sekunden lang gedrückt. Die Verriegelungstaste leuchtet auf und auf dem Display erscheinen die Tastensymbole.

Das Gerät ist gesperrt, bis seine Entsperrung erfolgt. Zum Entsperren des Geräts wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Anhalten des Drehtellers



Wenn Sie den Drehteller als störend empfinden, können Sie ihn wie folgt anhalten:

Betätigen Sie beim Programmieren des Geräts oder im normalen Betrieb gleichzeitig die Tasten „<" und „>".

Der Drehteller hält an und auf dem Display erscheint das Symbol ∅.

Drücken Sie zum Wiederbeginn der Drehbewegung des Drehtellers erneut die Tasten „<" und „>". Das Symbol ∅ erlischt.

Grundfunktionen

Mikrowelle

Nutzen Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Mikrowelle**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Angabe:



3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „**+**“ und „**–**“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die Taste „**>**“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



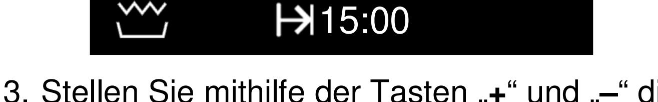
5. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ die benötigte Leistungsstufe ein (siehe Kapitel Technische Eigenschaften).
6. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „**<**“ oder „**>**“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „**+**“ und „–“.
7. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um die Oberfläche von Nahrungsmitteln schnell zu bräunen.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Grill**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Angabe:



3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „**+**“ und „**–**“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grundfunktionen

Mikrowelle + Grill

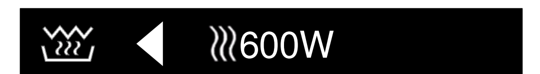
Verwenden Sie diese Funktion, um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Mikrowelle + Grill**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Angabe:



3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „**+**“ und „**–**“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die Taste „**>**“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



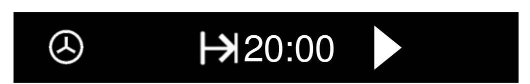
5. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ die benötigte Leistungsstufe ein (siehe Kapitel Technische Eigenschaften).
6. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „**<**“ oder „**>**“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „**+**“ und „–“.
7. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion zum Backen.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Heißluft**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Angabe:



3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „**+**“ und „**–**“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die Taste „**>**“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



5. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ die benötigte Temperatur ein.
6. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „**<**“ oder „**>**“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „**+**“ und „–“.
7. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol 🌡 blinkt während der Vorheizphase neben dem Heißluftsymbol. Es erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

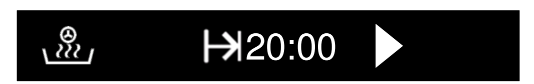
Grundfunktionen

Mikrowelle + Heißluft

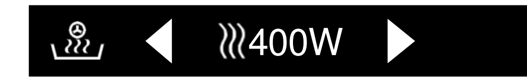
Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Backen.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Mikrowelle + Heißluft**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Angabe:



3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „**+**“ und „**–**“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die Taste „**>**“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



5. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ die benötigte Leistungsstufe ein (siehe Kapitel Technische Eigenschaften).
6. Betätigen Sie die Taste „**>**“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



7. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ die benötigte Temperatur ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „**<**“ oder „**>**“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „**+**“ und „–“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

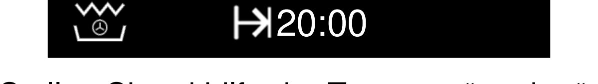
Anmerkung: Das Symbol blinkt während der Vorheizphase neben dem Heißluftsymbol. Es erlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Grill + Umluft

Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen gleichmäßig anzubraten und gleichzeitig deren Oberfläche zu bräunen.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Grill mit Umluft**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Angabe:



3. Stellen Sie mithilfe der Tasten „**+**“ und „**–**“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
4. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Sonderfunktionen

Auftauen nach Zeit (manuell)

Verwenden Sie diese Funktion, um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Angabe:



3. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



4. Stellen Sie mithilfe der Tasten „**+**“ und „**–**“ die gewünschte Betriebsdauer ein.
5. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Sonderfunktionen

Auftauen nach Gewicht (automatisch)

Verwenden Sie diese Funktion, um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Aktivieren Sie die Funktion „Auftauen nach Gewicht“ durch Betätigen der Taste „>“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



4. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



5. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ das gewünschte Programm ein (siehe untenstehende Tabelle).
6. Betätigen Sie die Taste „**>**“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



7. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ das Gewicht der Speise ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „**<**“ oder „**>**“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „**+**“ und „**–**“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion „Auftauen nach Gewicht“, unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Nahrungsmittel	Gewicht (g)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Pr 01	Fleisch	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Geflügel	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fisch	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Obst	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Brot	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Anmerkung: siehe „Allgemeine Hinweise für das Auftauen“.

Sonderfunktionen

Sonderfunktion P1: Erwärmen von Speisen

Verwenden Sie diese Funktion, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu erwärmen.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Betätigen sie zweimal die Taste „**>**“, um die Funktion P1 hervorzuheben. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



4. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



5. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ das gewünschte Programm ein (siehe untenstehende Tabelle).
6. Betätigen Sie die Taste „**>**“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



7. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ das Gewicht der Speise ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „**<**“ oder „**>**“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „**+**“ und „–“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion Auto1 unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Nahrungsmittel	Gewicht (g)	Zeit (Min.)	Anmerkung
A 01	Suppe	200 – 1500	3 – 15	1-2x wenden, abdecken
A 02	Vorgekochte Gerichte feste Gerichte	200 – 1500	3 – 20	1-2x wenden, abdecken
A 03	Vorgekochte Gerichte z. B. Gulasch	200 – 1500	3 – 18	1-2x wenden, abdecken
A 04	Gemüse	200 – 1500	2,6 – 14	1-2x wenden, abdecken

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellengeeignetes Geschirr und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Wenden Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und das Symbol turn auf dem Display erscheint.

Die für die Erwärmung der Speisen notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Direkt aus dem Kühlschrank entnommene Lebensmittel benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als solche

Sonderfunktionen

Sonderfunktion P2: Kochen

Verwenden Sie diese Funktion, um frische Lebensmittel zuzubereiten.



1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Betätigen sie zweimal die Taste „**>**“, um die Funktion P1 hervorzuheben. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



4. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



5. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ das gewünschte Programm ein (siehe untenstehende Tabelle).
6. Betätigen Sie die Taste „**>**“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



7. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ das Gewicht der Speise ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „**<**“ oder „**>**“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „**+**“ und „–“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Sonderfunktionen

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion Auto2 unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Nahrungsmittel	Gewicht (g)	Zeit (Min.)	Anmerkung
B 01	Kartoffeln	200 – 1000	4 – 17	1-2x wenden, abdecken
B 02	Gemüse	200 – 1000	4 – 15	1-2x wenden, abdecken
B 03	Reis	200 – 500	13 – 20	Ein Teil Reis, zwei Teile Wasser
B 04	Fisch	200 – 1000	4 – 13	Immer abdecken

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellengeeignetes Geschirr und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Wenden Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und das Symbol turn auf dem Display erscheint.

Achtung! Nach der Zubereitung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Anweisungen für die Zubereitung:

- Fischstücke – Geben Sie 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.
- Reis – Geben Sie auf zwei Mengen Wasser eine Menge Reis.
- Kartoffeln, ungeschält – Verwenden Sie Kartoffeln gleicher Größe. Waschen Sie diese und durchlöchern sie die Schale mehrmals. Geben Sie 1 bis 3 Esslöffel Wasser hinzu.
- Geschälte Kartoffeln und Frischgemüse – Schneiden Sie beides in Stücke gleicher Größe. Geben Sie einen Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse und Salz nach Belieben hinzu.

Sonderfunktionen

Sonderfunktion P3: Auftauen und Kochen

Verwenden Sie diese Funktion zum Auftauen und Kochen verschiedener Nahrungsmittel.



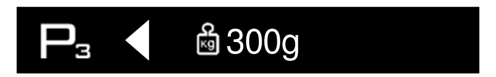
1. Betätigen Sie den **Ein**/**Aus**-Schalter, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste für **Automatik-Programme**. Die Taste leuchtet rot auf.
3. Betätigen sie zweimal die Taste „**>**“, um die Funktion P1 hervorzuheben. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



4. Wählen Sie die Funktion durch Drücken der Bestätigungstaste. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



5. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ das gewünschte Programm ein (siehe untenstehende Tabelle).
6. Betätigen Sie die Taste „**>**“. Auf dem Display erscheint folgende Angabe:



7. Stellen Sie mit den Tasten „**+**“ und „**–**“ das Gewicht der Speise ein.
8. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten „**<**“ oder „**>**“ die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten „**+**“ und „–“.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste.** Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion Auto3 unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

Programm	Nahrungsmittel	Gewicht (g)	Zeit (Min.)	Anmerkung
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Backform vorheizen
C 02	Tiefgefrorene Nahrungsmittel	400 – 1000	8 – 14	2x wenden, abdecken
C 03	Kartoffelgerichte	200 – 450	10 – 12	1x wenden

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellengeeignetes Geschirr und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Wenden Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und das Symbol turn auf dem Display erscheint.

Achtung! Nach der Zubereitung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Anweisungen für die Zubereitung:

- Pizza, tiefgekühlt – Verwenden Sie tiefgekühlte, vorgebackene Pizzas und Baguette-Pizzas.
- Fertiggerichte, tiefgekühlt – Verwenden Sie Lasagne, Cannelloni, Garnelenauflauf, jeweils tiefgekühlt. Immer abdecken.
- Kartoffelgerichte, tiefgekühlt – Pommes frites, Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln müssen für die Zubereitung im Gerät geeignet sein.

Benutzung des Bränungstellers

Bei dem Garen von Pizza und Kartoffelerzeugnissen mit dem Grill oder in Kombination mit Grill und Mikrowelle bleibt die Unterseite des Lebensmittels meist feucht. Das lässt sich mit dem Bräunungsteller vermeiden. Er erreicht eine hohe Temperatur und somit wird eine goldbraune Kruste erzielt.

Wichtige Hinweise:

Verwenden Sie immer Topflappen oder Handschuhe, der Bräunungsteller wird sehr heiß. Stellen Sie den Bräunungsteller niemals ohne den Glasdrehteller in das Gerät. Setzen Sie keine hitzeempfindlichen Behältnisse auf den Bräunungsteller (z.B. Plastikschalen).

Benutzung des Bräunungstellers:

1. Vorheizen des Bräunungstellers 3 – 5 Minuten mit der Funktion Mikrowelle/Grill mit 60 % (600 W) Leistung der Mikrowelle.
2. Bräunungsteller mit Öl bepinseln, damit die Speisen gut bräunen.
3. Die Speisen, ob frisch oder gefroren, direkt auf den Bräunungsteller legen.
4. Den Bräunungsteller auf den Drehteller ins Mikrowellengerät stellen.
5. Die Funktion Mikrowelle/Grill wählen und die Garzeit einstellen. Die folgende Tabelle gibt einige Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Garzeit (min)	Ruhezeit (min)	Anmerrkung
Pizza	200	4-5	---	Mit dünnen Boden, bei dickeren Boden erhöht sich die Zeit um 1 – 2 Min.
	300	5-6	---	
	400	7-8	---	
Pasteten und Kuchen (TK)	200	3-4	2-3	
	300	5-6	2-3	
Hamburger	150-200	8-10	5-8	2 x wenden.
Pommes frites, Rösti	400	6-8	---	1 x wenden.

Wichtige Hinweise:

Der Bräunungsteller ist mit Teflon beschichtet. Diese Beschichtung kann bei unsachgemäßer Benutzung beschädigt werden.

Die Lebensmittel nicht auf dem Bräunungsteller schneiden.

Reinigung:

Den Bräunungsteller mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine kratzenden Schwämme oder Scheuermittel verwenden, diese können die Oberfläche beschädigen.

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die **Stopptaste** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- wird der Grill deaktiviert, **hat aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start**/**Stop**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Einstellungen ändern

Die Einstellungen

- Zeit (mit den „+“ und „-“ Tasten)
- Funktion (mit den Betriebswahlschalter)
- Leistung (mit den Leistungswahlschalter)

können während des Betriebes bzw. bei Unterbrechung des Kochvorganges durch Drehen am entsprechenden Drehschalter geändert werden.

Kochvorgang abbrechen

Wenn Sie einen Kochvorgang abbrechen möchten, drücken Sie zweimal infolge die **Stopptaste**.

Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne, und auf der **Anzeige** kommt **End** vor.

Auftauen

Zum Auftauen wird empfohlen, die Funktion Mikrowelle gemeinsam mit einer der folgenden Leistungsstufen zu wählen:

Position	Leistungsstufe	Leistung
	Auftauen/ Warmhalten	150 W
	Auftauen	300 W

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild	100	2-3	5-10	1 x wenden
	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	2 x wenden
	1000	21-23	20-30	2 x wenden
	1500	32-34	20-30	2 x wenden
	2000	43-45	25-35	3 x wenden
Goulasch	500	8-10	10-15	2 x wenden
	1000	17-19	20-30	3 x wenden
Hackfleisch	100	2-4	10-15	2 x wenden
	500	10-14	20-30	3 x wenden
Bratwurst	200	4-6	10-15	1 x wenden
	500	9-12	15-20	2 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	250	5-6	5-10	1 x wenden
Hähnchen	1000	20-24	20-30	2 x wenden
Poularde	2500	38-42	25-35	3 x wenden
Fischfilet	200	4-5	5-10	1 x wenden
Forelle	250	5-6	5-10	1 x wenden
Krabben	100	2-3	5-10	1 x wenden
	500	8-11	15-20	2 x wenden
Obst	200	4-5	5-10	1 x wenden
	300	8-9	5-10	1 x wenden
	500	11-14	10-20	2 x wenden
Brot	200	4-5	5-10	1 x wenden
	500	10-12	10-15	1 x wenden
	800	15-17	10-20	2 x wenden
Butter	250	8-10	10-15	
Quark	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf den Drehteller des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
11. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
12. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

.

Kochen mit der Mikrowelle

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt “Sicherheitshinweise” aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
   - Doppelte Menge = doppelte Zeit
   - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die **Starttaste** drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl Brokkoli Pilze	500 300 250	100 ml 50 ml 25 ml	750 750 750	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	In Röschen teilen In Scheiben schneiden 1 x wenden, Abdecken
Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte Möhren	300 250	100 ml 25 ml	750 750	7-9 8-10	2-3 2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken 1 x wenden
Kartoffeln	250	25 ml	750	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Paprika Porree	250 250	25 ml 50 ml	750 750	5-7 5-7	2-3 2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	750	6-8	2-3	Abdecken, 1 x wenden
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Abdecken, 1 x wenden

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Speise	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500	550	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, was auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Grill ohne Mikrowelle

Lebensmittel	Menge (g)	Zeit (min.)	Hinweise
Fisch			
Goldbrasse	800	18-24	Mit etwas Butter einstreichen. Nach der Hälfte der Zeit wenden und mit Gewürzen bestreuen.
Sardinen/Seehahn	6-8 Stk.	15-20	
Fleisch			
Würstchen	6-8 Stk.	22-26	Nach der Hälfte der Zeit einstechen und wenden.
Hamburger, tiefgekühlt	3 Stk.	18-20	2x3 wenden
Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark)	400	25-30	Mit Öl bepinseln, nach der Hälfte der Zeit wenden
Sonstiges			
Toastbrote	4 Stk.	1½-3	Das Toasten beaufsichtigen, wenden
Sandwichs überbacken	2 Stk.	5-10	Das Überbacken beaufsichtigen.

Heizen Sie vorher den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel damit das heruntertropfende Wasser und Fett aufgefangen werden kann.

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und angestrebtem Zustand der Speise abweichen. Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich einige Stunden marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Nudelauflauf	500	flach	300	12-17	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	550	20-22	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	550	15-20	3-5
Quarkauflauf	etwa 500	flach	300	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost)	jeweils 200	flach	300	10-15	3-5
Hähnchen	etwa 1000	flaches und breites Gefäß	300	35-40	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	300	2-4	3-5

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellen-taugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist es, feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik einzusetzen. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktion Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300℃ aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Funktion Mikrowelle + Grill

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und Folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, dann stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftau-vorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Haftfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können

Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

Betriebsart / Geschirrtyp	Mikrowelle		Grill	Mikrowelle + Grill
	Auftauen / erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2)				
Glasiert	ja	ja	nein	nein
Unglasiert	nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2)				
Hitzebeständig bis 100℃	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250℃	ja	ja	nein	nein
Plastikfolien 3)				
Plastikfolie für Lebensmittel	nein	nein	nein	nein
Cellophan	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall				
Aluminiumfolie	ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehör (Rost)	nein	nein	ja	ja

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann**.

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und –schlitze der Mikrowelle.

Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und dazugehörigen Träger nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximallleistung der Mikrowelle.

Reinigung und Wartung des Gerätes

Decke des Gerätes

Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Halter de Grills um 180º **(1)**.
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter **(2)**. **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill **(2)** wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Halterung des Grills **(1)** kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills **(1)** in das vorhandene Loch in der Decke des Backofeninnenraumes und drehen Sie sie um 90º bis zu der Position, die ein Halten des Grills **(2)** ermöglicht.

Die Glimmerabdeckung (3), die sich an der Decke befindet, muss ständig sauber gehalten werden. Speisereste, die sich an der Glimmerabdeckung angesammelt haben, können Schäden bzw. Funken verursachen.

Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungsmittel noch spitze Gegenstände.

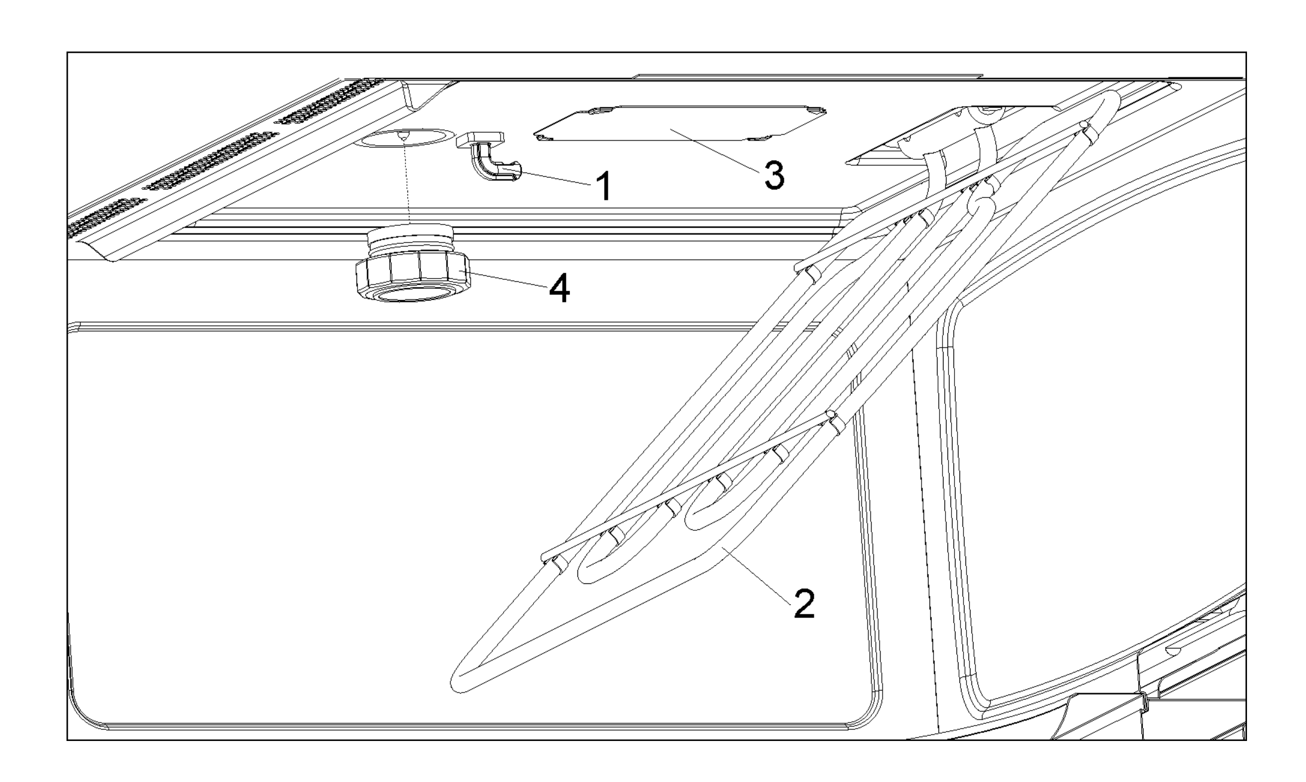
Nehmen Sie die Glimmerabdeckung nicht ab, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Die Glasabdeckung der Lampe **(4)** befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und entsprechenden Träger nicht ein.



Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

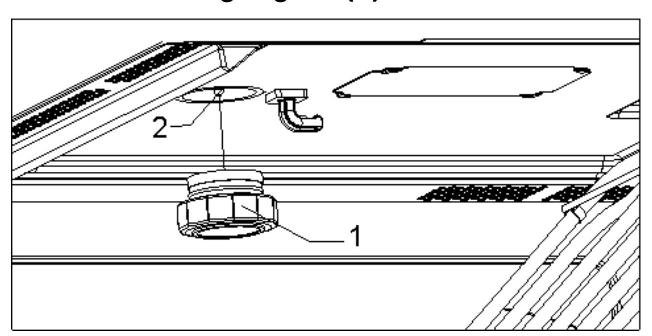
Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
  - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
  - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
  - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
  - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
  - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
  - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
  - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
  - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
  - im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
  - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
  - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
  - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue Halogenlampe 12V /20W ein. **Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden.** Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an **(2).**



Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Symbol	Funktion	Ausgangsleistung Mikrowelle	Lebensmittel
	Mikrowelle	200 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen Warmhalten
		400 W	Bei wenig Hitze garen, Reis dünsten Schnelles Auftauen
		600 W	Butter zerlassen Babynahrung aufwärmen
		800 W	Gemüse und Speisen zubereiten Vorsichtig zubereiten und erhitzen Kleine Mengen erhitzen und zubereiten Empfindliche Speisen erwärmen
		1000 W	Flüssigkeiten und Fertiggerichte schnell zubereiten und erhitzen
	Mikrowelle + Grill	200 W	Toastbrot überbacken
		400 W	Geflügel und Fleisch grillen
		600 W	Pasteten und Aufläufe zubereiten
		800 W	Vorsichtig verwenden, um ein Anbrennen der Nahrungsmittel zu vermeiden.
		1000 W	Vorsichtig verwenden, um ein Anbrennen der Nahrungsmittel zu vermeiden.
	Grill	---	Speisen grillen
	Mikrowelle + Heißluft	200 W	Fleisch braten
		400 W	Geflügel braten
		600 W	Andere Lebensmittel schnell braten
	Heißluft	---	Lebensmittel braten; Kuchen und Gebäcke backen
	Grill + Umluft	---	Lebensmittel gleichmäßig rösten

Spezifikation

- Wechselspannung.. 230-240 V / 50 Hz
- Geforderte Leistung... 3300 W
- Grill Leistung .... 1500 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle .... 1000 W
- Mikrowellenfrequenz…... 2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT). .... 595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). .... 420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. .... 32 l
- Gewicht .... 35 kg

Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging



The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it

Contents

Installation instructions **36**
Before installation 36
After installation 36
Microwave safety **37**
The advantages of microwaves **39**
Description of your oven **40**
Basic settings **41**
Setting the Clock 41
Hiding/Displaying the Clock 41
Safety blocking 42
Stopping the rotating plate 42
Basic Functions **43**
Microwave 43
Grill 43
Microwave + Grill 44
Hot-Air 44
Microwaves + Hot-Air 45
Grill + Fan 45
Special functions **46**
Defrosting by time (manual) 46
Defrosting by weight (automatic) 47
Special Function P1: Heating food 48
Special Function P2: Cooking 49
Special Function P3: Defrosting & Cooking 50
Using the Browning Plate **51**
When the oven is working **52**
Interrupting a cooking cycle 52
Altering parameters 52
End of a cooking cycle 52
Defrosting **53**
Cooking with a microwave oven **55**
Cooking with the grill **57**
What kind of ovenware can be used? **60**
Microwave function 60
Grill function 60
Microwave + grill function 60
Aluminium containers and foil 60
Lids 60
Oven Cleaning and Maintenance **62**
What should I do if the oven doesn’t work? **64**
Substitution of light bulb 64
Technical characteristics **65**
Description of Functions 65
Specifications 65
Installation **66**

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

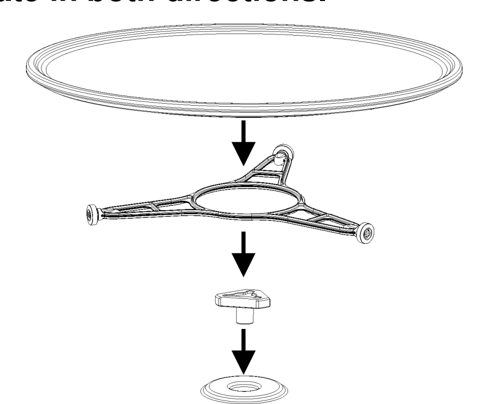
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section “Oven cleaning and maintenance”.

Fit the Turntable support in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



During installation, follow the instructions supplied separately.

Microwave safety



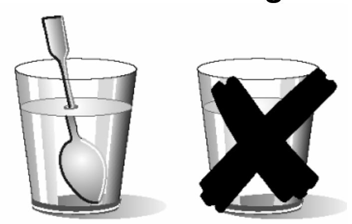
- **Warning:** Don't use the baking tray with microwave function or combined microwave function.
- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. FIRE RISK!
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Warning!** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:

- The door is not closed correctly;
- The door hinges are damaged;
- The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
- The door window glass is damaged;
- There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

- The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Warning: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Beware!

- **Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. Check the food temperature before feeding this to the child. DANGER OF BURNING!**
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when **heating small quantities of food**. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. It you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**



Take care when heating liquids!

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. DANGER OF INJURIES AND BURNS!

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

Microwave safety

This oven is exclusively for domestic use!

Use the oven only for preparing meals.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the **turntable support**, the **turntable ring** and the respective **plate** being in place.
- **Never switch on the microwave when it is empty**. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. RISK OF DAMAGE!
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable** for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- **Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior!** This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells** and **whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on Oven Cleaning). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.**
- **Warning!** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section “Oven Cleaning and Maintenance”.

Repairs:

- **Warning – Microwaves! The outer protection of the oven must not be removed.** It is dangerous for anyone not authorised by the manufacturer to carry out any kind of repair or maintenance work.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

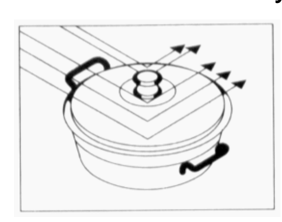
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

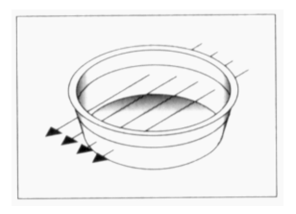
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

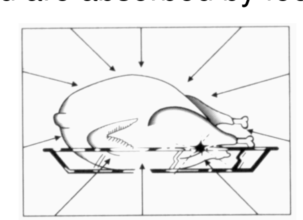
Microwaves are reflected by metal...



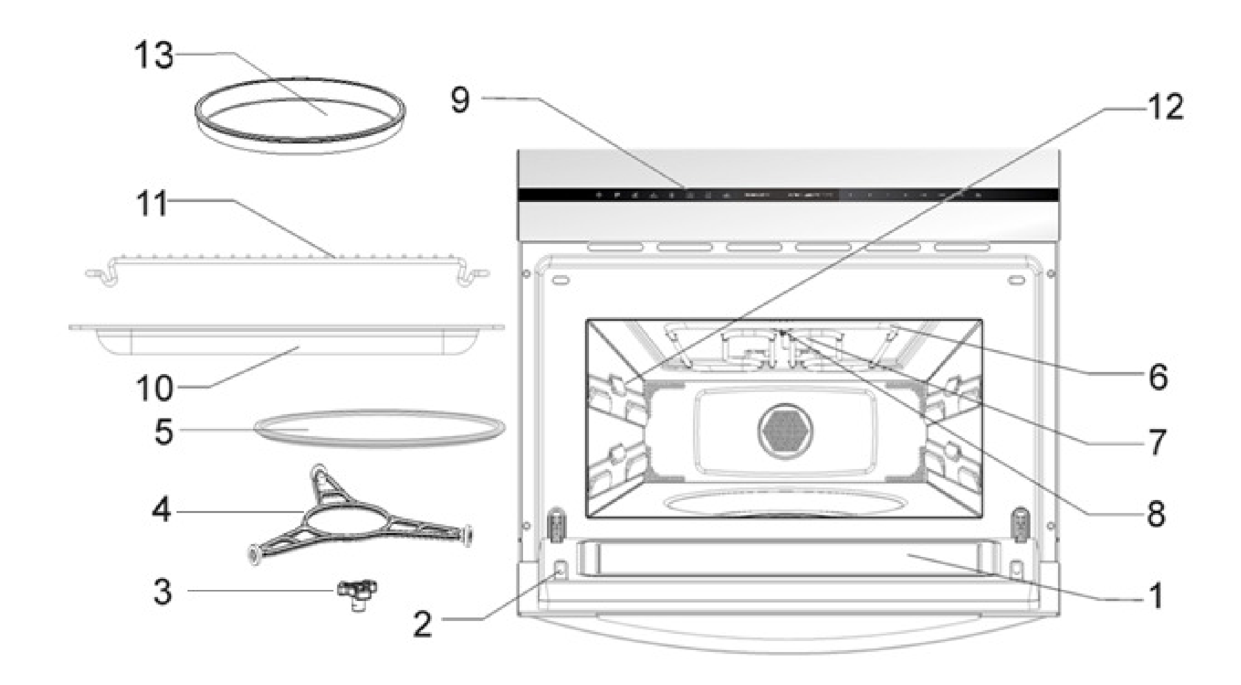
... but go through glass and china...



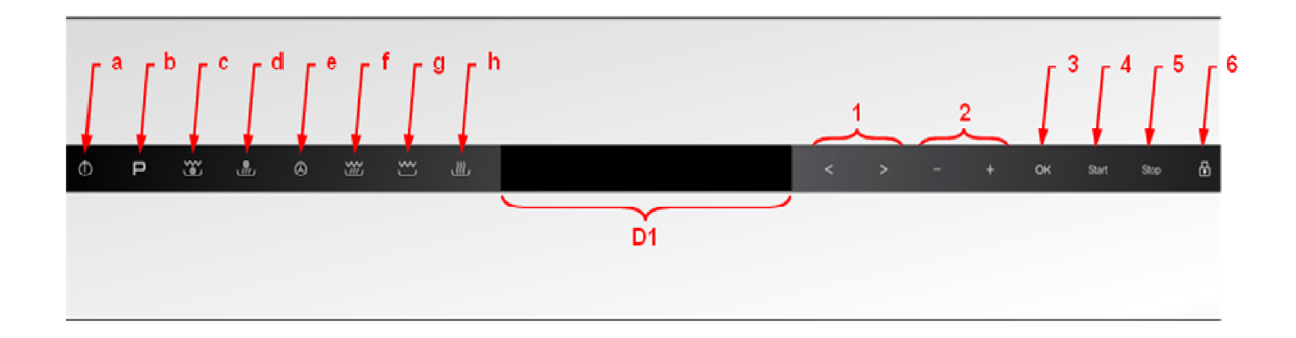
and are absorbed by foods.



Description of your oven



1. – Door window glass
2. – Catches
3. – Turntable support
4. – Turntable ring
5. – Turntable plate
6. – Drop-down grill
7. – Mica cover
8. – Lamp bulb
9. – Control panel
10. – Glass tray
11. – Rectangular rack
12. – Lateral supports
13. – Browning Plate



a – ON/OFF key
b – Auto-cook programs key
c – Grill + Fan function key
d – Microwaves + Hot-Air function key
e – Hot-Air function key
f – Microwaves + Gril function key
g – Grill function key
h – Microwave function key

1 – “Left” and “Right” keys
2 – “+” and “–” keys
3 – “OK” key
4 – “Start” key
5 – “Stop” key
6 – “Safety Block” key
D1 – Display

Basic settings

Setting the clock

The clock display will flash if your microwave oven is first plugged in or after a power failure, to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Hold down the “**+**” and “**–**” keys simultaneously for 3 seconds.. The hour digits will flash (steps 1 and 2 are not necessary when the oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the hours.
4. Press the **OK** key to confirm the hours. The minutes digits will flash.
5. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the minutes.
6. Press the **OK** key to confirm the minutes.

Hiding/Displaying the Clock



If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**OK**” key for 3 seconds. The display will blank.

If you want to see the clock display again repeat the above procedure.

Basic settings

Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).



To block the oven proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Hold down the **“Safety Block”** key for 3 seconds. The “Safety Block” key lights up and the display shows a key symbols.

The oven will not operate until it is unblocked. To unblock the oven repeat the above procedure.

Stopping the rotating plate



If the turntable rotation disturbs you, you can stop it by proceeding as follows.

While the oven is being programmed or during the normal operation of a function, press the “**<**” and “**>**” keys simultaneously.

The turntable stops and the display shows the symbol .

If you want to allow the turntable to rotate, press again the “**<**” and “**>**” keys simultaneously. The symbol disappears.

Basic Functions

Microwave

Use this function to cook and heat up vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



1. Press the "**On/Off**" key to switch the oven on.
2. Press the "**Microwave**" function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the desired Operating Time.
4. Press the "**>**" key. The display shows:



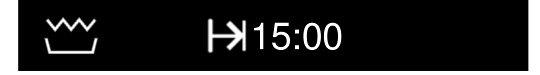
5. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the required Microwave Power Level (see the chapter Technical Characteristics).
6. If you want to modify any of the above parameters, press the "**<**" or "**>**" keys to select the parameter and then the "**+**" and "**–**" keys to set a different value.
7. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Grill

Use this function to brown the surface of food quickly.



1. Press the "**On/Off**" key to switch the oven on.
2. Press the "**Grill**" function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the desired Operating Time.
4. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Basic functions

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, baked potatoes and casseroles.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Microwave + Grill**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “**>**” key. The display shows:



5. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the required Microwave Power Level (see the chapter Technical Characteristics).
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**+**” and “**–**” keys to set a different value.
7. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Hot-Air

Use this function to bake food.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Hot-Air**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “**>**” key. The display shows:



5. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the required Temperature.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**+**” and “**–**” keys to set a different value.
7. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important Note: The symbol will flash next to Hot-Air function symbol during the pre-heat phase. It will disappear when the set temperature is reached.

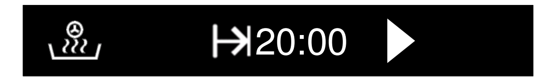
Basic functions

Microwaves + Hot-Air

Use this function to rapidly bake the foods.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Microwaves + Hot-Air**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the “**>**” key. The display shows:



5. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the required Microwave Power Level (see the chapter Technical Characteristics).
6. Press the “**>**” key. The display shows:

160°

7. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the required Temperature.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**+**” and “**–**” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

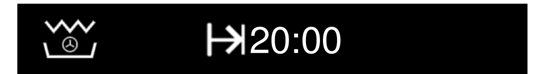
Important Note: The symbol will flash next to Hot-Air function symbol during the pre-heat phase. It will disappear when the set temperature is reached.

Grill + Fan

Use this function to bake evenly the food and at the same time brown their surface.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Grill + Fan**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired Operating Time.
4. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Special functions

Defrosting by time (manual)

Use this function to defrost any type of food quickly.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Auto-cook programs**” key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “**OK**” key to select the function. The display shows:



4. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired Operating Time.
5. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Special functions

Defrosting by weight (automatic)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.



1. Press the "**On/Off**" key to switch the oven on.
2. Press the "**Auto-cook programs**" key. The key turns red.
3. Press the "**>**" to highlight the Defrost by Weight function. The display shows:



4. Press the "**OK**" key to select the function. The display shows:



5. Press the "**+**" and "**–**" keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the "**>**" key. The display shows:



7. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the "**<**" or "**>**" keys to select the parameter and then the "**+**" and "**–**" keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

The following table shows the defrosting by weight function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (g)	Time (min)	Standing time (min)
Pr 01	Meat	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Poultry	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fish	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Bread	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Important Note: see "General instructions for defrosting".

Special functions

Special Function P1: Heating food

Use this function to heat various types of food.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Auto-cook programs**” key. The key turns red.
3. Press the “**>**” 2 times to highlight the P1 function. The display shows:



4. Press the “**OK**” key to select the function. The display shows:



5. Press the “**+**” and “**–**” keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the “**>**” key. The display shows:



7. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**+**” and “**–**” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function Auto1 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
A 01	Soup	200 – 1500	3 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
A 02	Pre-prepared dishes dense food	200 – 1500	3 – 20	Turn 1-2 x, keep covered
A 03	Pre-prepared dishes e.g. goulash	200 – 1500	3 – 18	Turn 1-2 x, keep covered
A 04	Vegetables	200 – 1500	2,6 – 14	Turn 1-2 x, keep covered

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows: turn.
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.
- After heating, stir the food and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

Warning! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Special functions

Special Function P2: Cooking

Use this function to cook fresh food.



1. Press the "**On/Off**" key to switch the oven on.
2. Press the "**Auto-cook programs**" key. The key turns red.
3. Press the "**>**" 2 times to highlight the P1 function. The display shows:



4. Press the "**OK**" key to select the function. The display shows:



5. Press the "**+**" and "**–**" keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the "**>**" key. The display shows:



7. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the "**<**" or "**>**" keys to select the parameter and then the "**+**" and "**–**" keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function Auto2 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
B 01	Potatoes	200 – 1000	4 – 17	Turn 1-2 x, keep covered
B 02	Vegetables	200 – 1000	4 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
B 03	Rice	200 – 500	13 – 20	One part rice, two parts water
B 04	Fish	200 – 1000	4 – 13	Keep covered

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows turn.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

- Fish pieces – Add 1 to 3 soup spoons of water or lemon juice.
- Rice – Add water equivalent to twice times the quantity of rice.
- Unpeeled potatoes – Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times. Add 1 to 3 soup spoons of water.
- Peeled potatoes and Fresh vegetables– Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

Special functions

Special Function P3: Defrosting & Cooking

Use this function to defrost and cook various types of food.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Auto-cook programs**” key. The key turns red.
3. Press the “**>**” 2 times to highlight the P1 function. The display shows:



4. Press the “**OK**” key to select the function. The display shows:



5. Press the “**+**” and “**–**” keys to select the desired Program (see table below).
6. Press the “**>**” key. The display shows:



7. Press the “**+**” and “**–**” keys to set the desired Food Weight.
8. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**+**” and “**–**” keys to set a different value.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function Auto3 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
C 01	Pizza	300 – 550	3 – 9	Preheat the backing pan
C 02	Deep-frozen food	400 – 1000	8 – 14	Turn 2 x, keep covered
C 03	Potato dishes	200 – 450	10 – 12	Turn 1 x

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows turn.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

- Frozen pizza – Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.
- Deep-frozen food – Use lasagne, cannelloni, prawn soufflé, all frozen. Keep covered.
- Potato dishes, frozen – Chips, potato croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.

Using the Browning Plate

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using a browning plate. As a high temperature is reached quickly on the bottom of the browning plate, the crust turns crisp and brown.

The browning plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

VERY IMPORTANT NOTES:

- Use oven gloves at all times as the browning plate will become very hot.
- Never place the browning plate in the oven without the glass plate.
- Do not place any recipients on the browning plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

How to cook with the browning plate:

1. Preheat the browning plate by selecting the Microwave and Grill function for 3 to 5 minutes with a 600 W microwaves power level.
2. Brush the browning plate with oil in order to brown the food nicely.
3. Place the fresh or frozen food directly on the browning plate.
4. Place the browning plate on the glass turntable in the microwave oven.
5. Select the Microwaves and Grill function and the cooking time as described below.

Food	Weight	Cooking Time	Standing Time	Recommendation
Pizza	200 g	4 - 5 min	---	If the pizza is thin.
	300 g	5 - 6 min	---	If the pizza is high increase the time by 1 – 2 minutes
	400 g	7 – 8 min	---	
Quiches and Pies	200 g	3 – 4 min	2 – 3 min	
	300 g	5 - 6 min	2 – 3 min	
Hamburgers	150 - 200	8 - 10 min	5 – 8 min	Turn 2 x
Oven chips	400 g	6 -8 min	---	Turn 1 x

VERY IMPORTANT NOTES:

As the browning plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.

Cleaning:

The best way to clean the browning plate is to wash it with hot water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately**.
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start**/**Stop** key.

Altering parameters

The operating parameters

- Time (with the “+“ and “-“ keys)
- Function (with the function selector)
- Power (with the microwave power level selector)

can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by simply turning the respective knob to the new value.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the Start/**Stop** key twice.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word **“End”**.

Defrosting

To defrost food you should select Microwave function with one of the following Power Levels:

Position	Power Level	Power
	Defrost / Keep Warm	150 W
	Defrost	300 W

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8 -10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn twice
	500	10-14	20-30	Turn three times
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	15-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

Defrosting

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. Frozen cream must be stirred prior to use.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
11. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
12. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

.

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer’s instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven’s safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation
- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooling with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
   - Double the quantity » double the time
   - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwave oven

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100 ml	750	9-11	2-3	Divide into florets
Broccoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cut into slices
Mushrooms	250	25 ml	750	6-8	2-3	Turn 1 x, cover
Peas & carrots,	300	100 ml	750	7-9	2-3	Cut into cubes or slices. Cover. Turn 1 x
Frozen carrots	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Potatoes	250	25 ml	750	5-7	2-3	Peel, cut into uniform pieces. Cover, turn 1 x
Pepper	250	25 ml	750	5-7	2-3	Cut into pieces or slices. Cover. Turn 1 x
Leek	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml	750	6-8	2-3	Cover. Turn 1 x
Sauerkraut	250	25 ml	750	8-10	2-3	Cover. Turn 1 x

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	550	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Cooking with the grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass Sardines/gurnard	800 6-8 fish.	18-24 15-20	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Halfway through, pierce and turn over.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	Turn over 2 or 3x
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Baste with oil, turn over halfway through
Others			
Toast	4 units	1½-3	Keep an eye on the toasting process, turn over
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Keep an eye on the toasting process.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop.

The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food. The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	300	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	550	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	550	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	300	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	300	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	300	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	300	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill function

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300℃.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Microwave + grill function

In the microwave + grill function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Operating mode / Type of ovenware	Microwave		Grill	Microwave + Grill
	Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Clay dishes 2)				
Glazed	yes	yes	no	no
Unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2)				
Heat resistant to 100℃	yes	no	no	no
Heat resistant to 250℃	yes	yes	no	no
Plastic films 3)				
Plastic film for food	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	No	no	no
Metal				
Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium wrappings 5)	no	yes	yes	yes
Accessories (grid iron)	no	no	yes	yes

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
2. Keep the manufacturer's instructions in mind!
3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation**.

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.
Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Add a few drops of lemon juice or vinegar in a cup of water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven Cleaning and Maintenance

Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it.

Proceed as follows:

1. Turn the grill support by 180º **(1)**.
2. Lower the grill gently **(2)**. **Do not use excessive force as this may cause damage.**
3. After cleaning the ceiling, put the grill **(2)** back in its place, carrying out the previous operation.

IMPORTANT WARNING: The grill heating element support **(1)** may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support **(1)** into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90º to the grill heating element support **(2)** position.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

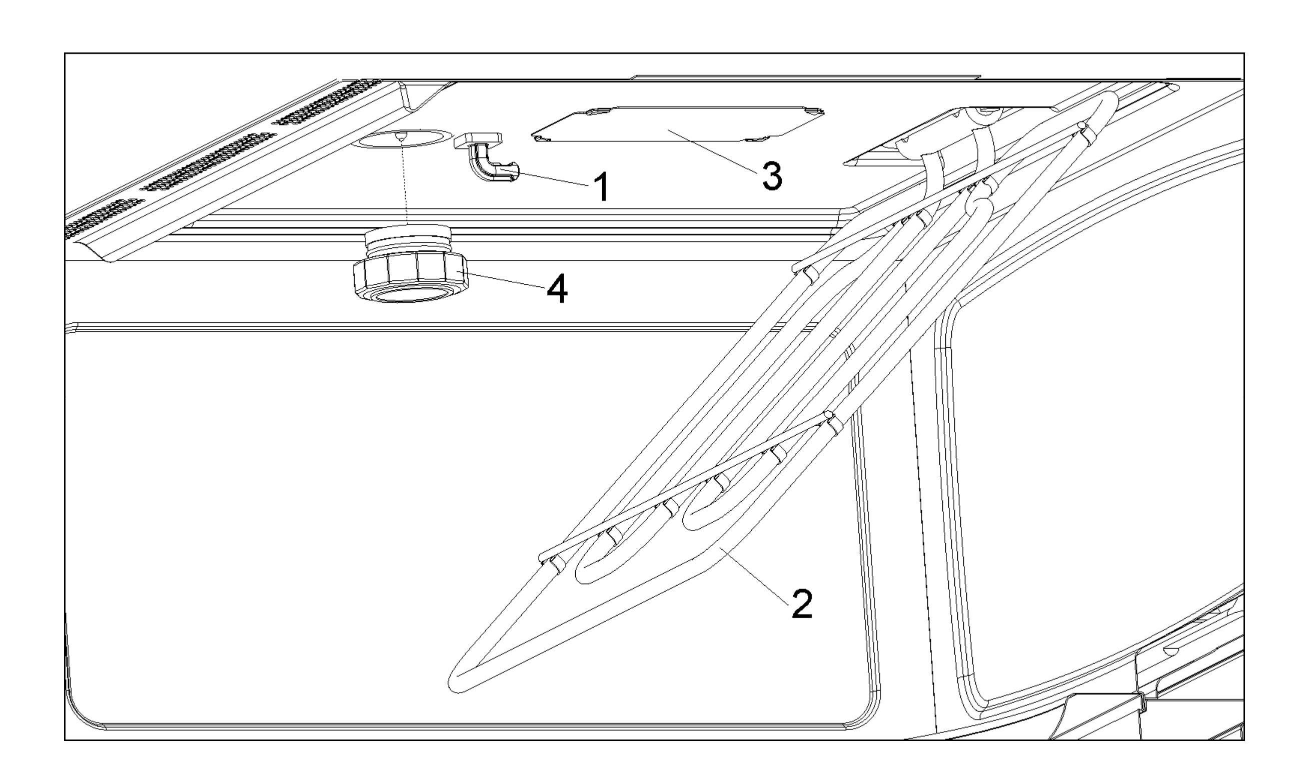
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover **(4)** is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

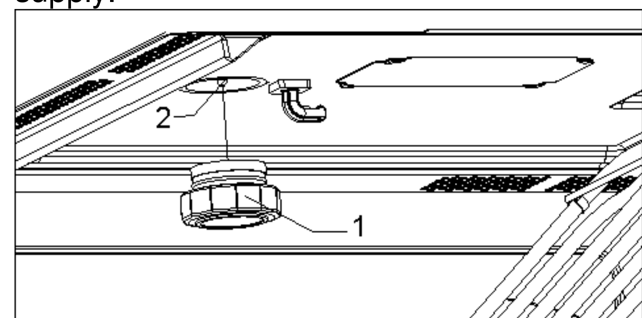
You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The display is not showing!** Check if:
  - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys! Check if:**
  - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work! Check if:**
  - The plug is correctly fitted in the socket.
  - The oven's power is switched on.
  - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
  - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises! Check if:**
  - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
  - The ovenware is touching the oven walls.
  - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly! Check if:**
  - You have inadvertently used metal ovenware.
  - You have selected the correct operating times and power level.
  - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **The food is too hot, dried out or burnt! Check if you selected the correct operating time and power level.**
- **I hear some noises after the cooking process is finished! This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.**
- **The oven switches on but the interior light does not go on! If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.**

Substitution of light bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the halogen light bulb **(2)**. **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

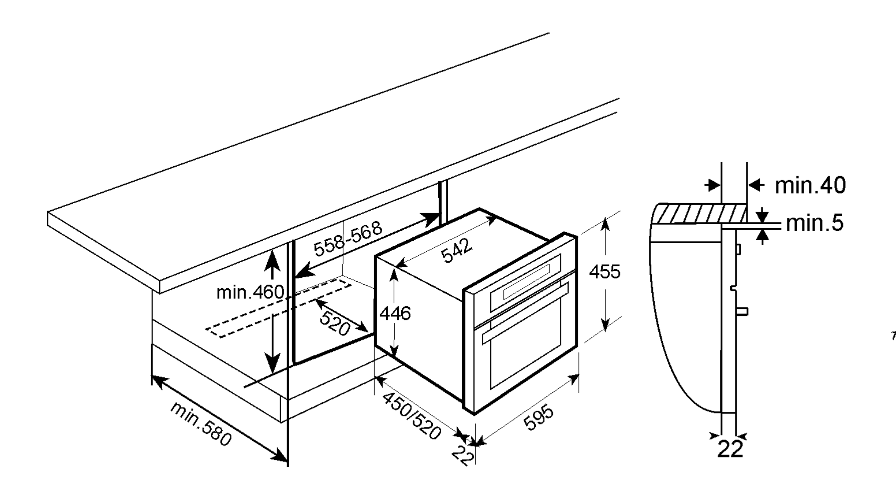
Description of Functions

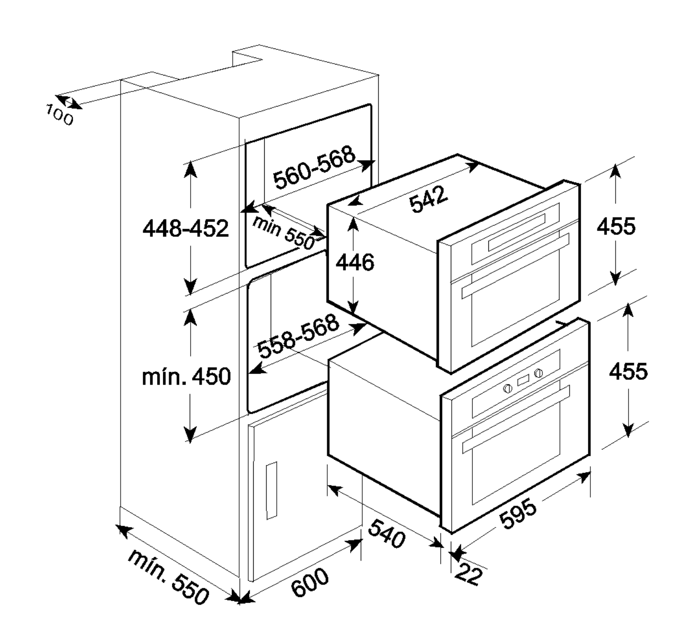
Symbol	Function	Microwave Power Output	Foods
	Microwave	200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot
		400 W	Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting
		600 W	Melting butter Heating baby food
		800 W	Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food Heating delicate food
		1000 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods
	Microwave + Grill	200 W	Toasting food
		400 W	Grilling poultry and meat
		600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes
		800 W	Use carefully: food might burn
		1000 W	Use carefully: food might burn
	Grill	---	Grilling food
	Microwaves + Hot-Air	200 W	Meat roast and simmer
		400 W	Poultry roast
		600 W	Other fast roasts
	Hot-Air	---	Roast and bake
	Grill + Fan	---	Food even browning

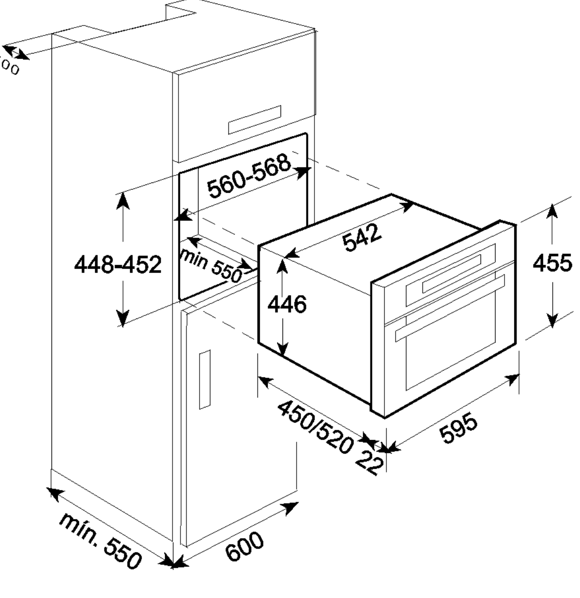
Specifications

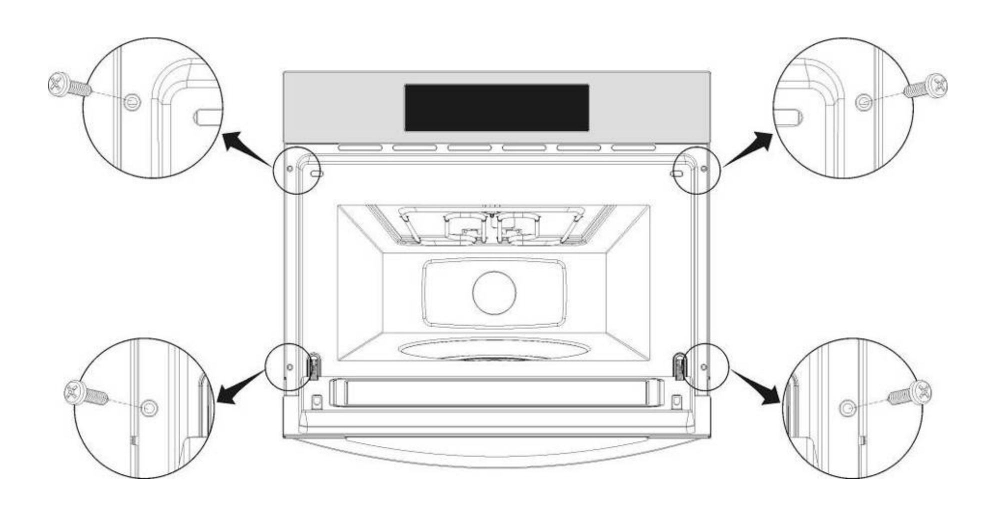
- AC Voltage .... 230-240 V / 50 Hz
- Power required .... 3300 W
- Grill power.... .... 1500 W
- Microwave output power. .... 1000 W
- Microwave frequency … .... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D). .... 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D). .... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. .... 32 l
- Weight .... 35 kg

Einbau / Installation









DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNIK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

Cód: 163731-a